



Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

Guida e proposta per una nuova lettura del piacere a tavola

 da *Riccardo*
RISTORANTE

“La sanità degli uomini sta più nell’aggiustato uso della cucina e della tavola che nelle scatole o negli albarelli degli speciali”



Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

<i>Tartare di cervo con composta di mirtilli rossi e crostini alla segale e burro aromatizzato</i>	€ 18,00
<i>Nido di Kataifi su pesto leggero, burratina e datterini confit</i>	€ 14,00
<i>Battuta di branzino su soncino con finocchi alla menta e arance al vivo</i>	€ 18,00
<i>Rosetta di vitello su torretta di zucchine e Philadelphia al balsamico</i>	€ 18,00
<i>Bresaola con casera, rucola e salsa di frutti di bosco</i>	€ 16,00



Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

<i>Pizzoccheri saraceni conditi come da tradizione valtellinese</i>	€ 15,00
<i>Risottino carnaroli mantecato ai gamberi e limone candito</i>	€ 16,00
<i>Ravioli di melanzane ai pomodorini e provola affumicata</i>	€ 15,00
<i>Tagliatelle al ragù di salsiccia , funghi e cumino</i>	€ 16,00
<i>Zuppa di verdure bio dell'orto</i>	€ 12,00



Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

<i>Lombo di cervo con salsa al ginepro, pinoli e patate al forno</i>	€ 26,00
<i>Tagliata di tonno al sesamo con erbette all'olio evo</i>	€ 25,00
<i>Filetto di manzo con porcini trifolati e polenta taragna</i>	€ 26,00
<i>Petto di anatra al miele scaloppato con riduzione di malvasia</i>	€ 25,00
<i>Lumache alla Bourguignonne (12 pezzi)</i>	€ 22,00



Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

Insalatone in cialda di pane croccante

*Insalatona mista con pollo, casera,
crostini di pane e salsa Caesar*

€ 14,00

*Misticanze con gamberetti, pomodorini,
rucola, olive, mais e salsa cocktail*

€ 14,00



Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

Buffet dei nostri dessert

€ 5,00 cad

Coperto (a persona)

€ 4,00

*La cucina è un coro di aromi, se riusciremo ad essere dei bravi direttori d'orchestra
lo deciderete voi.*

L'unica cosa che vi possiamo garantire è la passione per questo lavoro

gli chef: Giuseppe – Leonardo – Gianluigi – Fiorentino – Mattia



Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

GLI ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o il loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione